MASI PRESENTA "SERATA AL FRESCO" CENA-DEGUSTAZION...

14 GIU 2021

MASI PRESENTA "SERATA AL FRESCO" CENA-DEGUSTAZIONE VENETO-SICILIANA

Articolo di: CityLightsNews

Giugno è il mese delle riaperture... la vita riprende intensamente. La voglia di tornare alla "normalità", per una volta, è tanta e di tutti. In questo clima effervescente **Masi Wine Experience** riparte con un evento molto qualificante capace di intessere la sostenibilità ambientale con quella sociale.

Si tratta di una cena degustazione che si terrà mercoledì 16 giugno alle ore 19:30 a Tenuta Canova (Lazise - Lago di Garda) aperta al pubblico: aarà una "Serata al Fresco". Fresco sottende il nome del vino, o meglio dei vini **Masi**, che saranno stappati per l'occasione, ma anche la circostanza che vede impegnati anche chi "al fresco", sia pur temporaneamente, ci vive, ossia "**Cotti in Fragranza**" il laboratorio per la preparazione di prodotti da forno del carcere minorile Malaspina di Palermo come opportunità di riabilitazione e di inclusione sociale dei giovani detenuti.
Parte della somma ricavata sarà devoluta per l'acquisto di nuovi macchinari destinati al laboratorio di panificazione del carcere.

Sarà l'occasione per presentare, e ovviamente degustare, **Fresco di Masi** la nuova linea di vini biologici lanciata da poco sui mercati internazionali, interpreti di una rinnovata visione di sostenibilità, dalle tecniche di produzione al packaging.

In cucina gli chef **Vitangelo Galluzzi** e **Francesco Gambino**, il primo di casa Masi, mentre il secondo, siciliano, del progetto "Cotti in Fragranza". Insieme proporranno un viaggio enogastronomico che coniugherà la cucina veneta con quella siciliana.
I Fresco Masi non si limiteranno ad accompagnare le quattro portate, ma saranno ingrediente dei piatti che comporranno il menu servito dopo un aperitivo di benvenuto Masi, accompagnato da Arancina "ciucca", Pane & Panelle e Sarda a beccafico.

La cena vedrà sfilare:
Gambero Rosso di Mazara scottato con caponatina di melanzane, uvetta marinata al Fresco Bianco e scaglie di cioccolato al sale marino;
maccheroncini al ferretto con pesce spada allo zafferano, finocchietto selvatico, pinoli e briciole di frollini al Fresco di Masi;
tagliata di tonno con riduzione di Fresco Rosso, polvere di pistacchio di Bronte, Pachino appassiti al sole e confettura di cipolla Paglina
e per finire, "Palermo-Verona": un dolce viaggio a sorpresa tra i prodotti da forno di "Cotti in Fragranza".

Gli ospiti, accolti dal Presidente di Masi, **Sandro Boscaini** e da **Raffaele Boscaini**, Direttore Marketing, prima della cena, potranno visitare la cantina di affinamento di Tenuta Canova e il Wine Discovery Museum. Sarà inoltre possibile acquistare i dolci realizzati dai giovani del laboratorio siciliano, tra cui i nuovi frollini salati al gusto di Fresco di Masi che saranno presentati proprio durante la serata e saranno disponibili nelle rivendite del Gruppo.

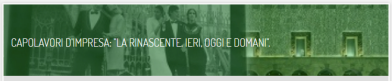
Info
Mercoledì 16 giugno, dalle ore 19.30
Tenuta Canova - Via Delaini 1, Località Sacro Cuor – Lazise del Garda (Verona)
I posti per la serata sono limitati ed è richiesta la prenotazione cliccare qui
oppure tel. 045.7580239

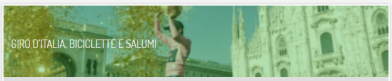
Share 2 Tweet

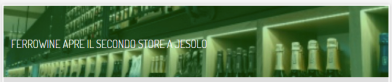
WEB : VISITA IL SITO

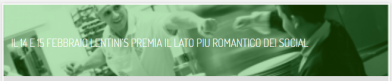
I PIÙ LETTI DEL MESE

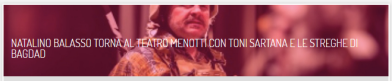
PRESENTATO IL VIDEO DELLA PROSSIMA MILANO FOOD WEEK: LA NONA EDIZIONE DAL 7 AL 13 MAGGIO
Cuochi, blogger e giornalisti diventano attori per promuovere l'edizione 2018 della manifestazione organizzata da Lievita con il patrocinio del Comune di Milano, è stato infatti presentato a Milano, nella Sala Pres...
LEGGI DI PIÙ


CAPOLAVORI D'IMPRESA: "LA RINASCENTE, IERI, OGGI E DOMANI".
Venerdì 27 gennaio alle 20.45 su Sky Arte HD, è in onda la seconda puntata di Industrial Design – Capolavori d'Impresa: "La Rinascente. Ieri, oggi e domani". Ha influenzato il gusto, lo stile, i costumi degli italiani. ...
LEGGI DI PIÙ


GIRO D'ITALIA, BICICLETTE E SALUMI
A pochi giorni della giornata mondiale della bicicletta, in programma il 3 giugno, a Milano c'è stato il trionfo della due ruote con la conclusione del Giro d'Italia. Tanti i tifosi e gli appassionati "schier...
LEGGI DI PIÙ

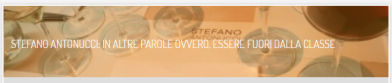

FERROWINE APRE IL SECONDO STORE A JESOLO
Inaugurato nei giorni scorsi il nuovo grandioso punto vendita Ferrowine a Jesolo, un lustro dopo la prima apertura a Castelfranco Veneto, sede storica dell'azienda familiare quasi centenaria che, dal 1990 è nelle m...
LEGGI DI PIÙ


IL 14 E 15 FEBBRAIO LENTINI'S PREMIA IL LATO PIÙ ROMANTICO DEI SOCIAL
Manca solo un giorno a San Valentino e per celebrare questa giornata e tutti gli innamorati (ma anche i cuori – ancora – solitari, il giorno dopo) Lentini's di cui abbiamo scritto qui, lancia il contest più romantico d...
LEGGI DI PIÙ


NATALINO BALASSO TORNA AL TEATRO MENOTTI CON TONI SARTANA E LE STREGHE DI BAGDAD
Ritorna al Teatro Menotti la comicità dissacrante dello straordinario Natalino Balasso con la seconda puntata della "folle" trilogia di Toni Sartana. Va in scena la seconda commedia della "Cativissima&r...
LEGGI DI PIÙ

LE DIECI REGOLE AUREE PER SERVIRE CON STILE LO CHAMPAGNE
San Valentino è un'ottima occasione per stappare una bottiglia di Champagne e un brindisi frusciante è sicuramente un ottimo prologo per fornisce il timbro a una serata speciale. Ma una bottiglia di Champagne, va t...
LEGGI DI PIÙ

PRINCIPESSA : TECNOLOGIA CHE RIVOLUZIONA IL MODO DI PRODURRE GELATO
Il comparto enogastronomico italiano è in continua evoluzione. Basti pensare come nel giro di pochi decenni sia cambiata la qualità dei vini, della ristorazione, dei prodotti tipici... Ogni settore è alla ricerca dell&rs...
LEGGI DI PIÙ


STEFANO ANTONUCCI, IN ALTRE PAROLE OVVERO, ESSERE FUORI DALLA CLASSE
Stefano Antonucci, vignaiolo nella regione Marche, tesse in sé la stoffa di un uomo caparbio e visionario, bisognoso di riconoscersi in un racconto emozionante.Stefano Antonucci è uno fuori dalla classe...Le sue cal...
LEGGI DI PIÙ

MERACINQUE CINQUE SORELLE PER UNA MERAVIGLIA DI RISO CARNAROLI VENETO
Meracinque. Mera è l'abbreviazione di Meraviglia, vezzeggiativo che da sempre utilizzano le cinque sorelle (Maria Vittoria, Anna, Silvia, Benedetta, Margherita- nella foto 1)) Tovo – dai 20 ai 31 anni di età ...
LEGGI DI PIÙ

ARTICOLI SIMILI

STEFANO ANTONUCCI: IN ALTRE PAROLE OVVERO, ESSERE FUORI DALLA CLASSE

FRANCIACORTA: RONCO CALINO, PICCOLE PRODUZIONI DI GRANDE QUALITÀ

DEGUSTAZIONE DI LAMBRUSCO REGGIANO E COLLI DI SCANDIANO E CANOSSA

ACADÉMIE DU CHAMPAGNE – LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA – DEGUSTAZIONE

Guido Berlucchi
BERLUCCHI
FRANCIACORTA

Stefano Antonucci, vignaiolo nella regione Marche, tesse in sé la stoffa di un uomo caparbio e visionario, bisognoso di riconoscersi in un racconto em...

Abbiamo incontrato Lara Imberti Radici (foto 1) comproprietaria con il marito Paolo dell'Azienda Ronco Calino, in una video call organizzata da ...

Il Lambrusco Reggiano e Colli di Scandiano e Canossa (foro 1)è stato il tema di una videoconferenza organizzata dall'agenzia di comunicazione Fr...

Masterclass: le scelte dello Chef de cave – La fermentazione malolattica dello Champagne - L'acido malico. Introducendo le tre masterclass tenu...

CityLights NEWS

CityLightsNews
Testata giornalistica registrata al Tribunale di Milano n° 596 in data 22/12/2011
via Stradella 13, 20129 Milano

Tel: +39 02 87176969
Mail : redazione(at)cityln-milano.it

Seguici su:

♥ FRIENDS ♥